

Tinjauan Buku

Gastronomi Alam Melayu

Mohd Faizal Musa, Suhaini Md Noor & Muhamad Shafiq Mohd Ali

Bangi: Penerbit UKM, 2022, 213 halaman,
ISBN 978-967-251-700-9

Buku ini merupakan satu kompilasi kajian pelbagai dimensi gastronomi Melayu yang menyentuh tentang budaya pemakanan, warisan tradisional, dan kaitannya dengan identiti masyarakat. Setiap bab mengupas pelbagai aspek yang berkait rapat dengan makanan, budaya, dan sejarah, menunjukkan peranan makanan bukan sahaja sebagai keperluan asas tetapi juga sebagai elemen penting dalam pembentukan identiti, tradisi, dan kesejahteraan sosial.

Buku ini telah dimulai dengan bab pertama, penulisan oleh Mohd Faizal Musa, Suhaini Md Noor dan Muhamad Shafiq Mohd Ali yang bertajuk “Rampai Sari Gastronomi Melayu”. Bab ini merupakan rumusan penulis terhadap keseluruhan buku ini. Penulis ini telah membawa pembaca untuk menyelami dunia gastronomi Melayu yang pelbagai dan kompleks, dengan memberikan penekanan kepada kepentingannya sebagai tanda budaya dan sejarah. Penulis menjelaskan bahawa kewujudan buku ini sedikit sebanyak telah mencabar pandangan sempit mengenai gastronomi yang hanya dilihat sebagai seni masakan semata-mata, dan menggesa pemahaman yang lebih luas yang merangkumi aspek budaya, sosial, dan persekitaran. Selain itu, penulis turut menjelaskan bahawa buku ini menyoroti kekayaan dan kepelbagaian masakan Melayu yang terhasil dari interaksi sejarah dengan pelbagai budaya lain. Penulis juga menegaskan bahawa pemeliharaan makanan tradisional Melayu amat penting, kerana ia kini terancam oleh urbanisasi, perubahan alam sekitar, dan kekurangan dokumentasi. Selain itu, penulis turut membincangkan hubungan antara gastronomi dan persekitaran Melayu, dengan menonjolkan bagaimana alam sekitar semula jadi mempengaruhi masakan Melayu dan bagaimana pilihan makanan mencerminkan identiti budaya Melayu. Penulis mencadangkan agar gastronomi dikaji bersamaan dengan disiplin lain seperti sains sosial dan linguistik untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang kepentingan budaya makanan ini.

Bab kedua buku ini yang bertajuk “Pengantar Gastronomi Melayu” merupakan penulisan oleh Mohd Faizal Musa. Bab ini memperkenalkan gastronomi sebagai sebuah disiplin yang luas, yang meliputi seni rasa, budaya makanan, dan peranan makanan dalam membentuk identiti masyarakat. Penulis menegaskan bahawa gastronomi bukan sekadar mengenai masakan, tetapi juga mencakupi elemen sosial, ekonomi, dan budaya. Gastronomi, seperti yang diterokai dalam bab ini, memberi fokus kepada persoalan seperti apakah makanan terbaik untuk kumpulan tertentu seperti kanak-kanak, ibu berpantang, atau individu yang sakit. Penulis menjelaskan peranan gastronomi sebagai medium untuk memahami bagaimana makanan mencerminkan identiti dan keaslian budaya sesebuah masyarakat. Sebagai contoh, dalam konteks gastronomi Melayu, makanan tradisional sering dikaitkan dengan sejarah, nilai tempatan, dan keaslian. Penulis turut membincangkan bagaimana gastronomi berkembang di luar Perancis, tempat asalnya, untuk menjadi alat penting dalam promosi pelancongan makanan. Salah satu aspek penting dalam bab ini ialah fokus kepada keaslian makanan. Gastronomi berperanan bukan sahaja dalam menyediakan makanan yang enak tetapi juga memastikan makanan itu mencerminkan sejarah dan tradisi asalnya. Dalam konteks Melayu, ini melibatkan makanan seperti nasi lemak atau rendang yang bukan sahaja menjadi simbol budaya tetapi juga warisan yang perlu dipelihara dalam menghadapi cabaran globalisasi.

Bab ketiga, penulisan Asyaari Muhamad yang bertajuk “Pemakanan Masyarakat Prasejarah di Malaysia Berdasarkan Sumber Kajian Arkeologi” berfokus terhadap kajian tentang masyarakat prasejarah di Malaysia dengan menumpukan kepada sejarah arkeologi dan sumbangannya dalam merekonstruksikan pola pemakanan. Kajian ini menyoroti bagaimana penemuan sisa makanan, seperti cengkerang siput dan tulang haiwan, memberi maklumat penting tentang diet masyarakat zaman prasejarah. Sumber-sumber ini membolehkan ahli arkeologi menggambarkan cara hidup mereka, termasuk kebergantungan kepada persekitaran semula jadi. Sejarah penyelidikan arkeologi prasejarah di Malaysia bermula pada abad ke-19 dengan penemuan seperti timbunan kulit siput di Guar Kepah, Seberang Prai, yang dianggap sebagai bukti awal pemakanan masyarakat Hoabinh. Lokasi-lokasi lain seperti Lembah Bujang, Gua Kepah, dan gua-gua di utara Semenanjung Malaysia menunjukkan kebergantungan masyarakat prasejarah kepada hasil laut dan haiwan buruan. Penemuan ini menggambarkan diet mereka yang pelbagai, merangkumi ikan, moluska, rusa, dan makanan tumbuhan tertentu. Selain itu, kajian ini juga menyoroti evolusi pola pemakanan masyarakat prasejarah daripada pemburuan kepada pertanian. Data ekofak dari tapak seperti Gua Cha dan Bukit Batu Hampar membuktikan peralihan ini. Kajian ini turut menekankan betapa pentingnya penyelidikan arkeologi untuk memahami sejarah pemakanan dan bagaimana manusia menyesuaikan diri dengan persekitaran mereka. Penemuan ini membantu membina gambaran lebih jelas tentang cara hidup masyarakat silam, menjadikannya penting untuk kajian tentang perkembangan budaya manusia.

Ros Mahwati Ahmad Zakaria dalam bab keempat yang bertajuk “Daun Pisang dalam Gastrobudaya Alam Melayu” Bab ini membincangkan kepentingan daun pisang dalam gastronomi Melayu dan peranannya sebagai bahan yang melambangkan hubungan erat masyarakat dengan alam sekitar. Daun pisang sering digunakan dalam pelbagai jenis masakan tradisional seperti lemang, lepat, koci, dan abuk-abuk, yang mencerminkan kreativiti masyarakat Melayu dalam memanfaatkan sumber alam untuk memenuhi keperluan harian mereka. Kajian ini menunjukkan bahawa daun pisang mempunyai kelebihan praktikal, termasuk tahan haba, fleksibiliti, dan keupayaan untuk mengekalkan rasa makanan. Daun pisang digunakan dalam pelbagai cara, sama ada sebagai pembalut makanan, lapisan untuk memasak, atau untuk memberikan aroma semula jadi. Misalnya, lemang menggunakan daun pisang sebagai lapisan dalam buluh untuk memastikan nasi tidak melekat dan memberikan rasa unik. Selain fungsi praktikal, daun pisang juga mempunyai nilai simbolik dalam budaya Melayu. Penanaman pokok pisang di sekitar rumah tradisional sering dianggap sebagai sebahagian daripada landskap budaya yang mencerminkan hubungan rapat masyarakat Melayu dengan alam. Penulis juga menegaskan bahawa penggunaan daun pisang dalam gastronomi Melayu adalah bukti kreativiti dan kepekaan masyarakat terhadap kelestarian alam.

Bab kelima, tulisan Nor Hashimah Jalaluddin telah mendalami peranan ulam-ulaman dalam gastronomi Melayu serta hubungannya dengan akal budi masyarakat. Ulam-ulaman, seperti pegaga, jering, dan daun kaduk, bukan sahaja berfungsi sebagai pelengkap hidangan tetapi juga diiktiraf kerana khasiatnya yang tinggi untuk kesihatan. Ulam sering dimakan mentah atau dengan pencicah seperti sambal belacan dan budu, menjadikannya simbol tradisi pemakanan sihat dalam budaya Melayu. Kajian ini menyoroti khasiat ulam, seperti kandungan serat dan mineral yang tinggi, yang bermanfaat untuk pencernaan, kesihatan kulit, dan peredaran darah. Misalnya, pegaga diiktiraf oleh Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO) sebagai herba yang membantu kecerdasan otak, manakala jering dikenal pasti mampu menurunkan kadar gula dalam darah. Selain itu, daun kaduk kaya dengan kalsium yang diperlukan untuk kesihatan tulang, terutamanya bagi wanita. Bab ini juga menghubungkan ulam dengan pantun Melayu, yang sering menggambarkan hubungan erat masyarakat Melayu dengan alam semula jadi. Pantun yang mengandungi unsur ulam menggambarkan kebijaksanaan dan nilai tradisional yang

diwarisi generasi demi generasi. Penulis menegaskan bahawa ulam bukan hanya sekadar makanan tetapi juga lambang akal budi dan warisan budaya yang perlu dipelihara.

Penulisan bab keenam oleh Mohd Rosli bin Saludin yang bertajuk “Makanan Tradisi Negeri Sembilan dalam Teromba” telah mengupas hubungan antara makanan tradisional Negeri Sembilan dengan *teromba*, iaitu bentuk puisi bebas yang digunakan untuk menyampaikan adat, sejarah, dan nilai budaya masyarakat Adat Perpatih. Kajian ini menyoroti masakan seperti gulai lemak kuning, yang menjadi simbol keunikan masakan Negeri Sembilan. Makanan tradisional ini dipengaruhi oleh penggunaan bahan asas seperti santan, rempah ratus, dan kaedah memasak yang diwarisi turun-temurun. Melalui *teromba*, makanan bukan hanya menjadi sebahagian daripada tradisi kulinari tetapi juga medium penting dalam memperkenalkan dan mengekalkan adat serta budaya masyarakat. Penulis menekankan bahawa *teromba* berperanan sebagai rakaman lisan sejarah dan identiti masyarakat Negeri Sembilan, yang memuatkan panduan moral, hukum adat, dan nilai-nilai sosial. Contohnya, kandungan *teromba* sering mengaitkan makanan dengan simbol keakraban dan keharmonian dalam kehidupan bermasyarakat. Bab ini juga membincangkan bagaimana makanan tradisional mencerminkan adat resam dan cara hidup masyarakat Adat Perpatih yang unik. Penulis menegaskan bahawa usaha untuk memelihara makanan tradisional melalui *teromba* adalah penting bagi memastikan kelangsungan warisan budaya ini, khususnya dalam menghadapi cabaran globalisasi dan perubahan gaya hidup moden.

Bab ketujuh yang ditulis oleh Muhamad Shafiq Mohd Ali pula telah mengupas bagaimana masyarakat prasejarah memperoleh makanan mereka melalui kajian arkeologi di Malaysia. Dalam penulisan yang bertajuk “Sumber, Kaedah Menangkap dan Kaedah Memproses Makanan Masyarakat Prasejarah”, penulis telah menunjukkan bahawa masyarakat pada zaman awal bergantung kepada pemburuan dan pengumpulan makanan daripada alam sekitar mereka sebelum beralih kepada pertanian. Sumber makanan utama mereka dikenal pasti melalui penemuan sisa fauna seperti tulang haiwan, siput, dan moluska di beberapa tapak arkeologi penting seperti Gua Sagu di Pahang, Bukit Tengkorak di Sabah, dan Gua Tenggek. Pendekatan kajian yang digunakan melibatkan analisis ekofak yang dijumpai semasa kerja gali cari. Data menunjukkan bahawa makanan mereka terdiri daripada haiwan seperti babi hutan, rusa, monyet, serta pelbagai jenis ikan dan reptilia. Kaedah menangkap makanan yang digunakan oleh masyarakat ini berdasarkan tingkah laku haiwan, habitatnya, dan masa ia aktif. Selain itu, cara penyediaan makanan juga dikaji melalui sisa-sisa makanan yang dijumpai, yang menunjukkan makanan mereka mungkin dibakar, direbus, atau dimakan mentah. Kajian ini memberikan gambaran mendalam mengenai cara hidup masyarakat prasejarah yang adaptif terhadap persekitaran mereka. Ia juga membuktikan kearifan tempatan masyarakat prasejarah dalam memanfaatkan sumber semula jadi untuk kelangsungan hidup. Secara keseluruhan, bab ini menyerlahkan pentingnya memahami cara masyarakat lampau berinteraksi dengan alam sekitar mereka untuk merekonstruksikan sejarah pemakanan manusia.

Penulisan bab kelapan, oleh Suhaini Md Noor dan Mohd Faizal Musa yang berjudul “*Gastronomi: Cerapan Identiti Masyarakat Melayu dalam Karya Musang Berjanggut*”, telah menghubungkan makanan dengan identiti budaya masyarakat Melayu melalui analisis karya sastra tradisional *Musang Berjanggut*. Kajian ini menyoroti peranan makanan dalam karya tersebut, yang bukan sahaja berfungsi sebagai elemen plot tetapi juga sebagai simbol budaya yang membawa makna mendalam. Dalam *Musang Berjanggut*, makanan digunakan untuk menguji kebijaksanaan dan nilai moral, seperti adegan di mana pelbagai jenis makanan dihidangkan sebagai ujian kepada watak utama. Kajian ini menunjukkan bahawa makanan dalam karya sastra tradisional Melayu sering kali mencerminkan norma, nilai, dan adat masyarakat. Penyediaan makanan yang digambarkan dalam cerita ini menggambarkan konsep etika dan kehalusan budi yang menjadi sebahagian daripada identiti masyarakat Melayu. Makanan bukan hanya dilihat sebagai keperluan asas tetapi sebagai alat komunikasi budaya dan

medium untuk menyampaikan pesan-pesan moral. Selain itu, bab ini menekankan bahawa gastronomi adalah lebih daripada sains rasa; ia adalah seni budaya yang merangkumi aspek moral, sosial, dan tradisional. Kajian ini memperlihatkan bagaimana makanan berperanan sebagai simbol identiti dan cerminan kehidupan masyarakat pada zaman tertentu, menjadikannya medium penting dalam memahami budaya Melayu.

Dalam bab kesembilan, Junaini Kasdan, Sarah Nur Najwa Mohd Nasir, dan Anis Shahira Shamsuri telah mengkaji pola pemakanan semasa sambutan Hari Raya Aidilfitri melalui pendekatan gastrolinguistik. Bab ini menggunakan pendekatan gastrolinguistik untuk menganalisis pola pemakanan masyarakat Malaysia semasa sambutan Hari Raya Aidilfitri, berdasarkan data daripada Twitter. Kajian ini meneliti makanan yang sering disebut di media sosial sepanjang perayaan dan kaitannya dengan risiko kesihatan. Data yang dikumpulkan menunjukkan bahawa makanan tradisional seperti rendang, lemak, dan kuih-muih sering menjadi tumpuan, tetapi kehadiran makanan moden yang tinggi lemak dan gula juga semakin meningkat. Kajian ini mendapati bahawa pola pemakanan semasa perayaan tidak seimbang, dengan peningkatan penggunaan makanan yang kaya kalori tetapi kurang nutrien. Pola ini dikaitkan dengan risiko kesihatan seperti obesiti, diabetes, dan penyakit kardiovaskular. Kajian ini juga menyoroti perubahan gaya hidup masyarakat moden, yang semakin jauh daripada tradisi pemakanan yang seimbang dan sihat. Melalui pendekatan linguistik, penulis juga meneliti cara makanan dibicarakan di media sosial, yang sering kali mencerminkan kebiasaan, aspirasi, dan pandangan masyarakat terhadap pemakanan. Analisis ini mencadangkan keperluan untuk meningkatkan kesedaran tentang pemakanan sihat, terutama semasa perayaan, bagi mengurangkan risiko kesihatan jangka panjang.

Bab terakhir, iaitu bab kesepuluh oleh Nor Zalina Harun, berjudul "*Halaman Melayu dan Hubungkaitnya dengan Kelestarian Sosial dan Gastronomi Tempatan*", telah meneliti peranan halaman rumah tradisional Melayu dalam mengekalkan kelestarian sosial dan gastronomi tempatan. Halaman rumah, khususnya laman dapur, berfungsi sebagai ruang penting untuk aktiviti harian seperti memasak, berkebun, dan interaksi sosial. Ia juga menjadi tempat penanaman pelbagai jenis tumbuhan yang digunakan dalam masakan tradisional, seperti ulam-ulaman dan herba. Penulis menekankan bahawa perubahan gaya hidup moden dan urbanisasi telah mengurangkan peranan halaman rumah dalam kehidupan seharian. Kehilangan ruang ini bukan sahaja menjejaskan amalan gastronomi tradisional tetapi juga mengurangkan interaksi sosial dalam komuniti. Oleh itu, pemeliharaan dan pemulihan halaman rumah tradisional adalah penting untuk memastikan kelangsungan warisan budaya dan sosial masyarakat Melayu. Kajian ini mencadangkan pendekatan holistik dalam pemeliharaan, yang merangkumi bukan sahaja struktur fizikal rumah tetapi juga persekitaran sekitarnya, termasuk halaman dan tumbuhan tradisional. Dengan memelihara elemen-elemen ini, kita dapat mengekalkan identiti budaya dan memastikan kelestarian sosial serta gastronomi tempatan.

Secara keseluruhannya, buku ini adalah himpunan kajian yang mendalam tentang hubungan antara makanan, budaya, dan identiti masyarakat Melayu. Ia memberikan gambaran yang komprehensif tentang bagaimana gastronomi dapat mencerminkan nilai tradisi, membentuk identiti, dan memberi kesan kepada kesejahteraan sosial. Kajian-kajian ini menekankan bahawa makanan bukan sahaja keperluan asas tetapi juga medium penting untuk memahami warisan budaya dan hubungan manusia dengan persekitaran mereka. Dengan mengekalkan fokus pada kelestarian dan pemeliharaan, buku ini memberikan pandangan yang relevan dalam menghadapi cabaran moden sambil memastikan tradisi warisan tetap terpelihara. Buku ini adalah rujukan berharga bagi mereka yang ingin memahami lebih mendalam tentang gastronomi Melayu dan hubungannya dengan budaya serta masyarakat.

Julaina Nopiah
Pensyarah Kanan Jabatan Bahasa Melayu,
Kulliyyah Pelancongan Mampan,
dan Bahasa Kontemporari,
Universiti Islam Antarabangsa Malaysia.
julainanopiah@iium.edu.my